

# Menus de la restauration scolaire

## JANVIER 2026

**Mois de**

	<i>Thème</i>	du 5 au 9	du 12 au 16	du 19 au 23	du 26 au 30	du 2 au 6
Lundi	Hors d'œuvre	BETTERAVES	CELERI REMOULADE	MACEZONE	SALADE DE RIZ AU THON	SALADE Verte AU JAMBON
	Plat principal	SPAGHETTI BOLOGNAISE	SAUTE DE PORC AUX OLIVES	ESCALOPE VIENNOISE	BLANQUETTE DE VEAU	BOULETTE DE BŒUF
	Garniture		POELEE CHAMPIRETTE	PUREE BIO	CAROTTES VICHY	PATES BIO
	Fromage	FROMAGE DE CHEVRE	COMITE	EDAM	CANTAL	BUCHE DU PILAT
	Dessert	FLAMBY	YAOURT AUX FRUITS	POMME	YAOURT AU FRUITS	FROMAGE BLANC
	<i>Thème</i>					
Mardi	Hors d'œuvre	FEUILLETE HOT DOG	CHOU VERT AUX LARDONS	POTAGE	SALADE DE CŒURS DE PALMIER	SAUCISSON SEC
	Plat principal	POISSON DU JOUR	ROTI DE BŒUF	CROQ FROMAGE		POISSON MEUNIERE
	Garniture	BROCOLIS	COQUILLETTES	GRATIN DE CHOU FLEUR	BRANDADE	BROCOLIS
	Fromage	Gouda	PETIT SUISSE	ECLAIR	PONT LEVEQUE	TOME DE SAVOIE
	Dessert	MINI CHOUX	CLEMENTINES		POIRE BIO	PARIS BREST
	<i>Thème</i>	Centre de loisirs	Centre de loisirs	Centre de loisirs	Centre de loisirs	Centre de loisirs
Mercredi	Hors d'œuvre	POTAGE	BEURRE DE SARDINES	CAROTTES RAPEES	CREPE AU FROMAGE	SALADE DE G2SIERS
	Plat principal	BOURGUIGNON	FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS		DAHL DE LENTILLE	HAMBURGER DE POULET
	Garniture	POMMES VAPEUR	PETITS POIS CAROTTES	SPAGHETTI CARBONARA		POMMES DARPHIN
	Fromage	PETIT FILOU	MORBIER	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	
	Dessert	CLEMENTINES	COURONNE DES ROIS	CLEMENTINES	POMME AU FOUR	SUNDAY
	<i>Thème</i>					
Jeudi	Hors d'œuvre	CAROTTES RAPEES	POTAGE	POMMES DE TERRE THON MAYO	POTAGE	RADIS BEURRE
	Plat principal	GABIROTES	POISSON DU JOUR	TAJINE D'AGNEAU	CUISSÉ DE POULET AUX HERBES	GABIROTES AU CURRY
	Garniture	HARICOTS VERTS	RIZ	BRIE	Frites	POELEE DE LEGUMES
	Fromage		CAMEMBERT	COMPOTE/BISCUIT	YAOURT NATURE	
	Dessert	RIZ AU LAIT	KIWI		CLEMENTINES	FLAN PATISSIER
	<i>Thème</i>					
Vendredi	Hors d'œuvre	SALADE AUX NOIX	SALADE DE PATES	SALADE CROUTONS ŒUF DURS	TABOULE	POTAGE
	Plat principal	SAUCISSES	OMELETTE	POISSON DU MARCHE	ROTI DE PORC	CHIPOLATAS
	Garniture	LENTILLES	RATATOUILLE	POMMES VAPEUR	HARICOTS BEURRE	MOJHETTES
	Fromage	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	OSSAU IRATY	FROMAGE DE CHEVRE	VACHE QUI RIT
	Dessert	POMMES	COURONNE DES ROIS	FROMAGE BLANC	LIEGOIS/BISCUIT	CLEMENTINES



Conformément au règlement N°1169/2011 (règlement INCO), les plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Les menus sont élaborés principalement à partir de produits frais et locaux et sont conformes aux GEMRCN et PNNS4.

Un menu végétarien est proposé chaque semaine en application de la loi EgaliM.